

KATA PENGANTAR

Puji Syukur diberikan Kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul *STUDI KELAYAKAN BISNIS HOUSE OF SOMEN DI LIPPO CIKARANG* ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Dr.Drs. Soeseno Bong, M.M. selaku dosen Pembimbing dari Tugas Karya Akhir ini.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Penasehat Akademik.
4. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., selaku Ketua Tim Penguji.
5. Bapak Jimmy M.H.S., B.Sc., M.B.A., selaku anggota Tim Penguji.
6. Ibu Rosianna Sianipar S.ST.Par., M.M., selaku anggota Tim Penguji.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
8. Seluruh Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

9. Seluruh staf karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Orang tua, serta keluarga yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan, Gesviandhi Chandra, Iona Kalonica Theodora, Michelle Regina, Desy Nathalia, dan Stefanny Yuwono yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman-teman akrab Iola Kalonica, Timothy Heman Imanuel, dan Jonathan Ariady yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
13. Jeany Versailus yang telah membantu dalam pembuatan desain interior dan eksterior penulis.
14. Teman-teman kelas F Jurusan Pengelolaan Perhotelan Angkatan 2017 atas pertemanan, solidaritas dan seluruh kenangan yang telah dilalui bersama.
15. Semua pihak yang Namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 15 Januari 2021

Tayo Faiq Prajoko

DAFTAR ISI

Keterangan	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI	
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis.....	8
C. Metodologi	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	13
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	24
A. Analisis Permintaan	24
B. Analisis Penawaran.....	55
C. Segmentasi, Target, Posisi Bisnis dalam Pasar.....	77
D. Baur Pemasaran.....	81
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	101
BAB III ASPEK OPERASIONAL	105

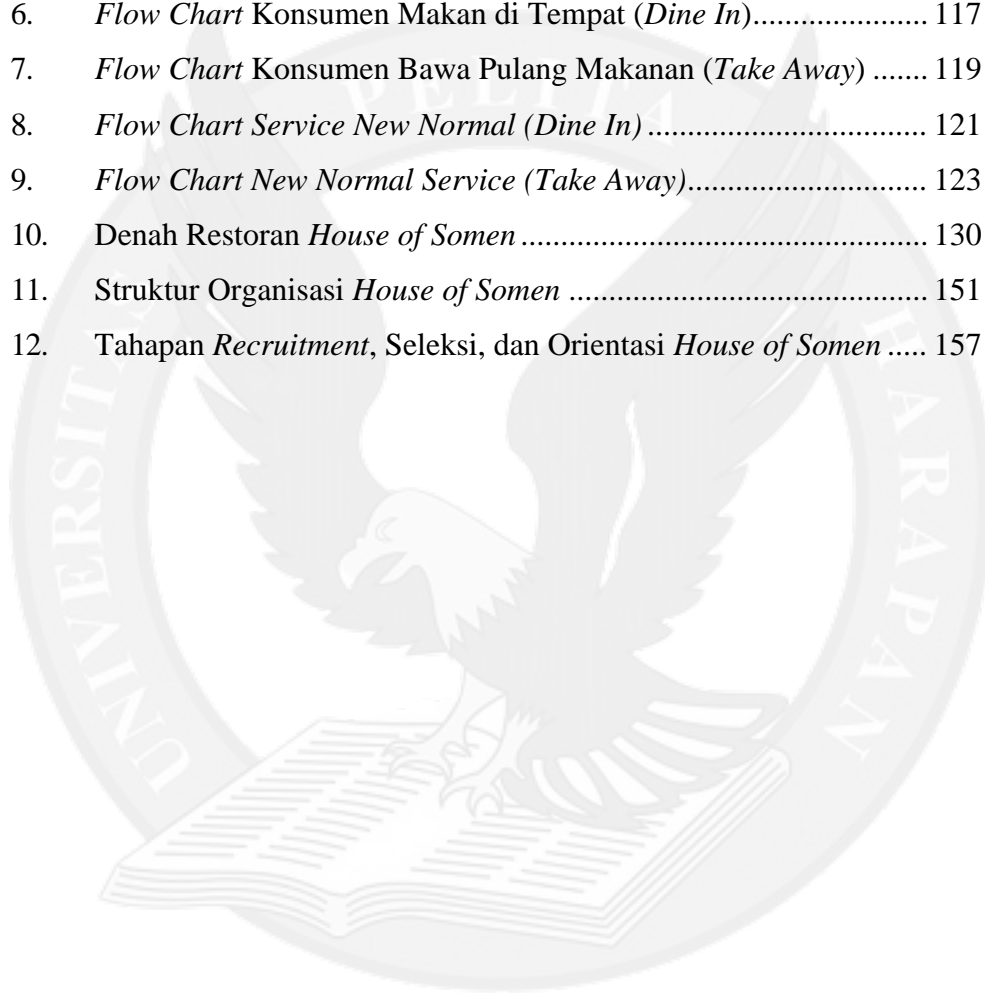
Keterangan	Halaman
A. Jenis Aktivitas dan Fasilitas	105
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	127
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	129
D. Pemilihan Lokasi.....	136
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA. 141	
A. Pengorganisasian.....	141
B. Sumber Daya Manusia	156
C. Aspek Yuridis	171
BAB V ASPEK KEUANGAN..... 184	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	184
B. Perkiraan Biaya Operasional dan <i>COGS</i>	188
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	193
D. Proyeksi Neraca	196
E. Proyeksi Laba Rugi.....	198
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>)	200
G. Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	201
H. Penilaian Investasi.....	202
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	207
J. Manajemen Risiko	219
BAB VI SIMPULAN..... 224	
A. Pendahuluan	224
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	225
C. Aspek Operasional	227

Keterangan	Halaman
D. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia	227
E. Aspek Finansial	228
DAFTAR PUSTAKA	230
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter House of Somen</i>	76
2.	Mie <i>Somen</i>	84
3.	Logo <i>House of Somen</i>	86
4.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Karyawan di Area <i>Production</i>	106
5.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Karyawan di Area <i>Service</i>	111
6.	<i>Flow Chart</i> Konsumen Makan di Tempat (<i>Dine In</i>).....	117
7.	<i>Flow Chart</i> Konsumen Bawa Pulang Makanan (<i>Take Away</i>)	119
8.	<i>Flow Chart</i> <i>Service New Normal (Dine In)</i>	121
9.	<i>Flow Chart</i> <i>New Normal Service (Take Away)</i>	123
10.	Denah Restoran <i>House of Somen</i>	130
11.	Struktur Organisasi <i>House of Somen</i>	151
12.	Tahapan <i>Recruitment, Seleksi, dan Orientasi House of Somen</i>	157



DAFTAR RUMUS

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Break Even Point</i>	201
2.	<i>Weighted Average Cost of Capital (WACC)</i>	203
3.	<i>Payback Period</i>	204
4.	<i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	205
5.	<i>Net Present Value (NPV)</i>	205
6.	<i>Profitability Index</i>	206
7.	<i>Current Ratio</i>	208
8.	<i>Quick Ratio</i>	209
9.	<i>Cash Ratio</i>	209
10.	<i>Gross Profit Margin</i>	211
11.	<i>Net Profit Margin</i>	212
12.	<i>Return on Assets (ROA)</i>	212
13.	<i>Return on Equity (ROE)</i>	213
14.	<i>Debt to Assets Ratio (DAR)</i>	215
15.	<i>Debt to Equity Ratio</i>	215
16.	<i>Total Assets Turnover</i>	217
17.	<i>Inventory Turnover</i>	217

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat (ribu) 2017-2019	2
2.	Rata-Rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas (Rupiah) di Kabupaten Bekasi.....	4
3.	Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta rupiah), 2017-2019	4
4.	Tingkat Partisipasi Konsumsi Menurut Makanan dan Minuman Jadi September 2019.....	6
5.	Unsur Nutrisi Dalam 100gr <i>Somen Japanese Dry Noodle</i>	7
6.	Jumlah Penduduk Provinsi Jawa Barat Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2019.....	24
7.	Hasil Olah Data Responden	26
8.	Hasil Olah Data Kondisi Pasar.....	28
9.	Hasil Olah Data Baur Pemasaran.....	34
10.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian <i>Product</i>	38
11.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian <i>Price</i>	40
12.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian <i>Place</i>	43
13.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian <i>Promotion</i>	45
14.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian <i>People</i>	47
15.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian <i>Packaging</i>	50
16.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian <i>Programming</i>	52
17.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian <i>Partnership</i>	53
18.	Daftar Pesaing Langsung <i>House of Somen</i>	56
19.	Daftar Pesaing Substitusi <i>House of Somen</i>	58
20.	Matriks Analisis <i>SWOT House of Somen</i>	63
21.	Daftar Menu <i>House of Somen</i>	82
22.	Daftar Harga <i>House of Somen</i>	92
23.	Inflasi Bulanan Indonesia 2019-2020	102
24.	Biaya Kegiatan Sosial	103

No.	Keterangan	Halaman
25.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas <i>House of Somen (Food and Beverage Production)</i>	127
26.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas <i>House of Somen (Food and Beverage Service)</i>	128
27.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas <i>House of Somen (Konsumen)</i>	128
28.	Perincian Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>House of Somen</i>	129
29.	Rincian Inventaris <i>Kitchen</i>	130
30.	Rincian Inventaris <i>Dining Area</i>	132
31.	Rincian Inventaris <i>Office Area</i>	133
32.	Rincian Inventaris <i>Cashier Area</i>	133
33.	Rincian Inventaris <i>Janitor and Storage Area</i>	133
34.	Rincian Inventaris <i>Restroom Area</i>	134
35.	Rincian Akumulasi Inventaris	135
36.	Rincian Pengeluaran Untuk Internet Nirkabel <i>House of Somen</i>	138
37.	Rincian Pengeluaran Untuk <i>CCTV</i> pada <i>House of Somen</i>	139
38.	Rincian Investasi pada Teknologi dan Peralatan <i>House of Somen</i>	140
39.	Spesifikasi dan Kualifikasi Pekerjaan <i>House of Somen</i>	141
40.	Karyawan di <i>Kitchen Area</i>	152
41.	Karyawan untuk <i>Dining Area</i>	153
42.	Jumlah Karyawan <i>House of Somen</i>	154
43.	Jadwal Kerja Karyawan <i>House of Somen</i>	156
44.	Komponen Upah Karyawan <i>House of Somen</i>	162
45.	Perhitungan Upah Karyawan <i>House of Somen</i>	164
46.	Perhitungan Upah Lembur Karyawan <i>House of Somen</i>	165
47.	Perhitungan Biaya BPJS	169
48.	Perhitungan Biaya Perijinan Pendirian Usaha	183
49.	Perkiraan Biaya Investasi Awal <i>House of Somen</i>	184
50.	Perkiraan Biaya Renovasi <i>House of Somen</i>	185
51.	Perkiraan Biaya <i>Equipment House of Somen</i>	185
52.	Perkiraan Biaya <i>Supplies House of Somen</i>	186

No.	Keterangan	Halaman
53.	<i>Pre-Operating Expenses House of Somen</i>	187
54.	Rincian Anggaran Sumber Dana <i>House of Somen</i>	188
55.	Rincian Biaya Operasional dan <i>COGS House of Somen</i>	189
56.	Rincian Biaya Harga Pokok Penjualan <i>House of Somen</i>	189
57.	Asumsi Penjualan <i>House of Somen</i> Pada Tahun Pertama.....	195
58.	Asumsi Penjualan <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 1 - 5 (Juta Rupiah)	195
59.	Asumsi Penjualan <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 6 - 10 (Juta Rupiah)	196
60.	Proyeksi Neraca <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 1 - 5 (Juta Rupiah).	197
61.	Proyeksi Neraca <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 6 -10 (Juta Rupiah)	197
62.	Proyeksi Laba Rugi <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 1 - 5 (Juta Rupiah)	198
63.	Proyeksi Laba Rugi <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 6 - 10 (Juta Rupiah)	199
64.	Proyeksi Arus Kas <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 1 – 5 (Juta Rupiah)	200
65.	Proyeksi Arus Kas <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 6 – 10 (Juta Rupiah)	200
66.	Analisis BEP <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 1- 5 (Juta Rupiah)	201
67.	Analisis BEP <i>House of Somen</i> Pada Tahun ke 6 - 10 (Juta Rupiah) ...	201
68.	Penilaian Investasi dengan Metode <i>Payback Period</i>	204
69.	Penilaian Invsetasi <i>House of Somen</i>	207
70.	Rasio Likuiditas <i>House of Somen</i> Tahun ke 1 – 5.....	210
71.	Rasio Likuiditas <i>House of Somen</i> Tahun ke 6 – 10.....	210
72.	Rasio Profibilitas <i>House of Somen</i> Tahun ke 1 – 5	214
73.	Rasio Profibilitas <i>House of Somen</i> Tahun ke 6 – 10.....	214
74.	Rasio Solvabilitas <i>House of Somen</i> Tahun ke 1 – 5.....	216
75.	Rasio Solvabilitas <i>House of Somen</i> Tahun ke 6 – 10.....	216
76.	Rasio Aktivitas <i>House of Somen</i> Tahun ke 1 – 5	218
77.	Rasio Aktivitas <i>House of Somen</i> Tahun ke 6 -10.....	218

No.	Keterangan	Halaman
78.	Manajemen Risiko <i>House of Somen</i>	221
79.	Penilaian Invsetasi <i>House of Somen</i>	222



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian	A-1
2.	<i>Food and Beverage Costing</i>	B-1
3.	<i>Cost of Goods Sold and Sales</i>	C-1
4.	<i>Supplies and Equipment</i>	D-1
5.	Biaya.....	E-1
6.	Laporan Keuangan	F-1
7.	<i>Floor Plan and 3D Models</i>	G-1
8.	<i>Graphic Design</i>	H-1
9.	Daftar Suppliers.....	I-1
10.	Hasil Kuesioner	J-1

